PAULA INGREDIENTS

Natürliche

Lebensmittelzutaten

Inhalt

Das zeichnet uns aus

- Wir passen uns Deinen Wünschen an ____ 04
- Über uns ____ 06
- Ansprüche unserer Kunden ____ 08
- Unsere Leistungen ____ 09
- Gegenwärtige Trends - *Vorteile der Lebensmitteltrocknung* ____ 11

Natürliche Lebensmittelzutaten

- Qualitativ hochwertige Rohstoffe ____ 12
- Produktkategorien ____ 14
- Unsere Produkte ____ 16
- Gegenwärtige Trends - *Superfoods* ____ 19
- Inspiration und Umsetzung ____ 20
- Unsere Verfahren ____ 22
- Gegenwärtige Trends - *Bio-Lebensmittel* ____ 26

Wir passen uns Deinen Wünschen an

Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg.

Wir entwickeln uns ständig weiter. Wir passen uns der dynamischen Entwicklung des Marktes und den Erwartungen unserer Partner an. Dabei befolgen wir die Grundsätze des ***design-thinking.*** Auf Grundlage umfangreicher Analysen der Anliegen und Wünsche unserer Geschäftspartner bieten wir innovative Produkte und Dienstleistungen an.

Das Rebranding, das ***PAULA Ingredients*** im letzten Jahr durchlief, war gleichzeitig Anstoß für die Optimierung von Arbeitsprozessen, für schöpferisches Denken und Zusammenarbeit innerhalb des Teams mit dem Ziel der Herstellung innovativer Endprodukte. Dank unserer umfangreichen Erfahrung entwickeln wir diese von der Grundidee über ihre einzigartige Rezeptur bis hin zur Umsetzung des Konzepts, das zahlreiche Abnehmer findet.

Agnieszka Walczyńska
Sales Operation Manager

Elżbieta Machlańska
Leiterin Qualitätssicherung

Monika Przyjemska
Leitende Geschäftsführerin

von **der VERGANGENHEIT** *bis in* **die ZUKUNFT**

PAULA ▶ PAULA INGREDIENTS

Tradition und Moderne

1991	1997	2000	2004	2018	2019	2020
Unternehmensgründung	Aufnahme der Produktion - Sprühtrocknung	Entwicklung des MIRVAC® - Verfahrens	Entwicklung des Verfahrens zur Herstellung von Instantreis und -grütze	Herstellung von Fertigprodukten: Smoothies, Shakes, Grütze	Rebranding der Marke PAULA Ingredients	Einführung des neuen Trocknungsverfahrens – Walzentrocknung (in Ausarbeitung)

Globale Reichweite

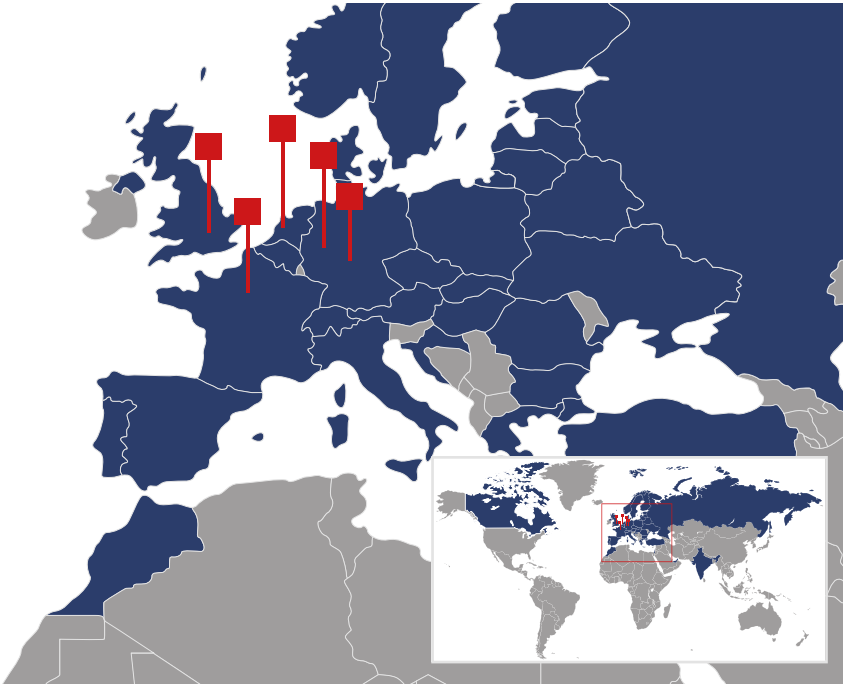
Wir exportieren natürliche Lebensmittelzutaten in:

36 Länder

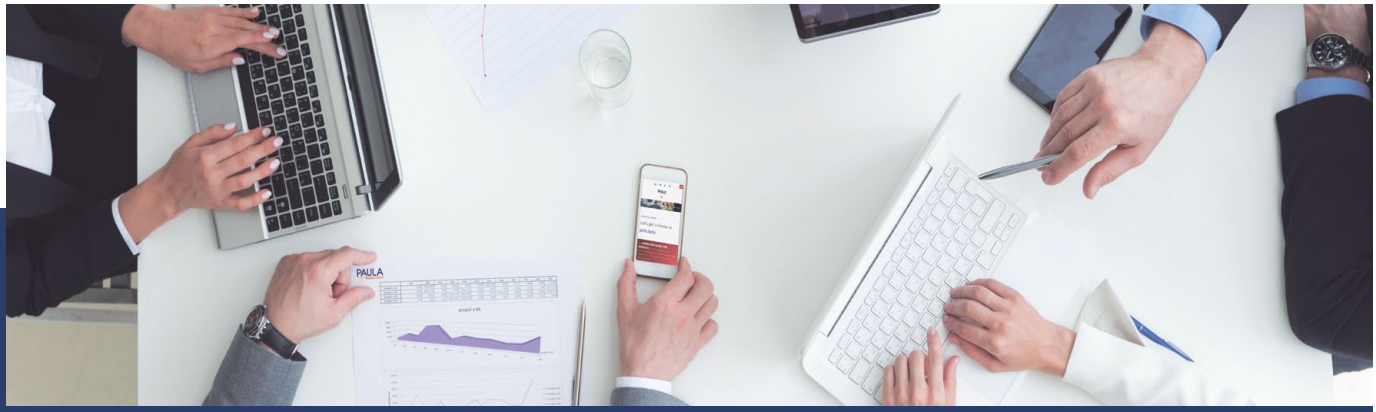
auf 4 Kontinenten

Zum Zwecke des Gedankenaustauschs und auf der Suche nach innovativen Lösungen nehmen wir regelmäßig an den größten Lebensmittelmessen teil.

- ANUGA
- ISM
- Hi&Ni Europe
- SIAL Middle East
- SIAL Paris
- IFE London
- PLMA Amsterdam
- Fi Europe



Über uns



Expertenteam

F&E

EINKAUF

QUALITÄTSSICHERUNG

PRODUKTION

PERSONAL

VERTRIEB

PAULA Ingredients, das ist in erster Linie ein Team leidenschaftlicher Menschen mit einer entsprechenden Einstellung, die Zufriedenheit und das Vertrauen unserer Kunden garantiert. Die enge Zusammenarbeit hervorragend **ausgebildeter Experten** mit Erfahrung in einer Vielzahl an Bereichen erlaubt uns, Produkte unter Zuhilfenahme moderner Verfahren und einzigartiger Zutaten zu kreieren.

Die Ergebnisse unserer Arbeit zeichnet u. a. **Innovation, Ideenvielfalt** und insbesondere **der erfolgreiche Umgang mit globalen Trends** der Nahrungsmittelbranche aus.

Tag für Tag arbeiten wir im **Einklang mit sozialen** und ethischen Standards und werden dabei unserer **unternehmerischen Gesellschaftsverantwortung gerecht**.

CSR

UNTERNEHMERISCHE GESELLSCHAFTSVERANTWORTUNG

ETHICS

SOZIALE UND ETHISCHE STANDARDS

PAULA Ingredients – Grundsätze

Die Herstellung natürlicher Lebensmittelzutaten ist für uns weit mehr als Arbeit. **Sie ist gelebte Leidenschaft.**

„Die Grundlage unserer Produktion sind innovative Verfahren und natürliche Rohstoffe. Die Verbindung dieser Bestandteile erlaubt uns, Produkte herzustellen, die auf dem Markt herausstechen."

Rafał Bator, F&E Manager

„Alles, was natürlich ist, ist gesund; aus diesem Grund vertrauen wir auf qualitativ hochwertiges Obst und Gemüse von polnischen Landwirten."

Joanna Prus-Szewczyk, Koordinatorin Einkauf

„Kontinuierlich optimieren wir unsere Verfahren zur Sicherung der Qualität, wodurch wir hohe Standards erreichen können, die sich aus rechtlichen Bestimmungen sowie aus den Wünschen unserer Kunden ergeben."

Monika Przyjemska, Leiterin Qualitätssicherung

„Dank der modernen Ausstattung und langjährigen Erfahrung unseres Teams bewähren sich unsere Lebensmittelzutaten in Produkten aller Art."

Maciej Roliński, Geschäftsführender Direktor

„Die Arbeitsatmosphäre innerhalb des Teams hängt von dessen Zusammensetzung ab, ähnlich wie unsere Produkte. Wir sind ständig auf der Suche nach Experten, die sich ihrer Verantwortung bei der Herstellung von Lebensmittelzutaten bewusst sind."

Katarzyna Kuźniacka, Manager Personalabteilung

„Wir arbeiten mit den größten Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie langjährigen Geschäftspartnern zusammen, wodurch wir uns sicher sein können, dass wir gemeinsam erfolgreich einzigartige, köstliche und funktionale Lebensmittelzutaten erzeugen."

Agnieszka Walczyńska, Sales Operation Manager

Kundenwünsche

Unser Arbeitsstil steht für offenen Dialog, bei dem die Ideen unserer Kunden und die Erfahrung unserer Forschungsabteilung eine Einheit bilden. Wir schöpfen das Ideenpotential unserer Geschäftspartner voll aus, und dank der engen Zusammenarbeit und des Engagements unserer Mitarbeiter verwirklichen wir Ideen zu einzigartigen Endprodukten.

Endproduktkonzepte

Ausgehend von der Bestellung bestimmen wir alle Faktoren bei der Erzeugung des Produkts. Indem wir unsere Verfahren anpassen und die Möglichkeit der Nutzung innovativer Produktlösungen prüfen, vergrößern wir unseren Wettbewerbsvorteil. Bis ins kleinste Detail planen wir die Entwicklung unserer Produkte bis hin zu deren Markteinführung.

Die Wahl der Rohstoffe

Die Wahl der Zulieferer erfolgt nach sorgfältiger Prüfung, wobei wir das Wissen der Agronomen nutzen und die Ernte, beginnend bei Wahl des Saatguts, einer genauen Kontrolle unterziehen. Wir bevorzugen Rohstoffe aus nachhaltiger Landwirtschaft, wo Bodenschätze rational genutzt und negative Umweltauswirkungen minimiert werden.

Hohe Qualitätsstandards

Die von uns erzeugten Endprodukte werden einer eingehenden und umfangreichen Qualitätskontrolle unterzogen. Alle Produktionsschritte erfolgen im Einklang mit der Norm zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei der Erzeugung von Lebensmitteln (FSSC 22000), von der Kontrolle der Rohstoffe bei den Zulieferern vor Ort bis hin zur Prüfung des Endprodukts.

ZERTIFIZIERUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT BEI DER ERZEUGUNG VON LEBENSMITTELN

Markteinführung des Produkts

Wir stellen das Konzept vor, unterstützen den Kunden bei der Aufstellung des Marketing-Plans und stellen das Wissen und die Erfahrung unseres Teams bei der Einführung des gemeinsam ausgearbeiteten Produktkonzepts zur Verfügung. Unser oberstes Ziel ist der Erfolg unserer Kunden.

Unsere Leistungen

Für unsere Partner erbringen wir Leistungen im Bereich der Trocknung von Rohstoffen mittels zahlreicher Produktionslinien sowie Leistungen im Bereich der Herstellung von fertigen Endprodukten.

MIRVAC®-Trocknung

Dank des von unseren Technologen ausgearbeiteten Verfahrens der Mikrowellen-Vakuumtrocknung erzeugen wir angenehm knusprige, feste und natürliche Lebensmittel mit intensivem Duft und Frucht- bzw. Gemüsearoma sowie hohem Nährstoffgehalt.

Sprühtrocknung

Mithilfe der Sprühtrocknung werden Produkte in Pulverform hergestellt. Beispiele sind Konzentrate, Aromen, Mus oder Mark sowie Extrakte. Sprühgetrocknete Produkte werden mikroverkapselt (ihr Aroma entfaltet sich erst, nachdem sie mit Wasser vermischt wurden). Durch das Verfahren der Sprühtrocknung mittels Zerstäubern werden Produkte erzeugt, die in kühlen Flüssigkeiten hochgradig wasserlöslich sind.

Walzentrocknung

Die Walzentrocknung ist ein vielseitig anwendbares Verfahren bei Flüssigkeiten, Gelen und pastenförmigen Substanzen, mithilfe dessen flocken- oder pulverartige Produkte erzeugt werden. Ein weiterer Vorteil dieses Verfahrens ist, dass Rohstoffe ohne Zugabe weiterer Geschmacksträger getrocknet werden können.

Das Verfahren wird derzeit ausgearbeitet.

Granulierung

Bei der Granulierung werden pulverförmige oder gemahlene Produkte zu Granulat in unterschiedlichen Größen verarbeitet. Dabei werden Eigenschaften wie Geschmack, Aroma oder Farbe nicht beeinträchtigt. Granulate ermöglichen eine vielseitige Anwendung, insbesondere dann, wenn pulverförmige Produkte an ihre Grenzen stoßen (z. B. Tee in Teebeuteln).

Mischen

Wir stellen unsere Lebensmittelzutaten aus pulverförmigen Produkten sowie aus zugelieferten und eigenen Rohstoffen her. Die Lebensmittelzutaten werden auf Grundlage eigener Ideen oder individueller Zusammensetzungen der Kunden hergestellt, wobei unsere Forschungsabteilung die Zusammensetzung und neue Geschmacksrichtungen ausarbeitet.

Versand

Lebensmittelherstellern und -händlern stellen wir unterschiedliche Versandarten pulverförmiger Produkte an. Dabei bieten wir Systemlösungen entsprechend den Wünschen unserer Kunden an.

Ausführung

Unsere Leistungen umfassen zahlreiche Schritte: die Zusammenstellung der Rezeptur, technische Aspekte der Herstellung der Produkte, die verfahrenstechnische Beratung sowie die Unterstützung bei der Etikettierung und beim Versand.

Gegenwärtige Trends

Natürliche Beschaffenheit

Dass Gemüse knusprig ist, darauf gilt es bei der Herstellung getrockneter Lebensmitteln zu achten. Verbraucher sind immer auf der Suche nach ausgeprägten Geschmackserlebnissen. Bei deftigen Lebensmitteln achten Verbraucher entsprechend darauf, wie knusprig die Produkte sind. Auch bei gesunden Nahrungsmitteln überzeugen den Verbraucher ausgeprägte Geschmackserlebnisse.

Die Vorteile der Lebensmitteltrocknung

MINTEL

> ***Die Beschaffenheit neuer Produkte auf dem Markt gewinnt zunehmend an Bedeutung.***

Knusprig und natürlich beschaffene Produkte finden noch besser Verwendung bei Mischungen, die sich aus getrocknetem Gemüse und Nüssen oder auch getrockneten Früchten zusammensetzen. Werden bereits bekannte Lebensmittel mit neuen gemischt, könnte dies Verbraucher dazu bewegen, getrocknetes Gemüse zu probieren.

Quelle: Mintel, Bericht "Dried vegetables make for a healthful snack"

Qualitativ hochwertige Rohstoffe

Am meisten schätzen wir das, was natürlich ist. Aus diesem Grund nutzen wir bei der Produktion hauptsächlich Gemüse und Obst aus von uns eigens kontrolliertem Anbau. Das langjährige Pflegen dauerhafter, partnerschaftlicher Beziehungen zu unseren Zulieferern fördert gegenseitiges Vertrauen.

Wir sind überzeugt, dass unsere Kunden Produkte erhalten, die – frisch geerntet – aufgrund ihrer regionalen Herkunft durch Qualität und ihren Nährstoffgehalt bestechen.

Rein natürliche Erzeugnisse.

Vorteile nachhaltiger Ernte

- Rationale Nutzung verfügbarer Bodenschätze.
- Einschränkung negativer Auswirkungen auf die Umwelt entlang der Versorgungskette.
- Sicherstellung qualitativ hochwertiger Erzeugnisse aus pestizidfreiem Anbau, Reduktion des Wasserverbrauchs und des Abwassers sowie dessen Schädlichkeit.
- Einhaltung rechtlicher Voraussetzungen, ethischer Grundsätze und der unternehmerischen Gesellschaftsverantwortung.

Wir machen Vorgaben für die Zusammenarbeit mit unseren Zulieferern

1. Unmittelbarer Kontakt zu den Landwirten
2. Gemeinsame Auswahl des Saatguts und der Anbauarten
3. Aktualisierung und Prüfung der Anbaubescheinigungen
4. Prüfung der Lieferungen, regelmäßige Beurteilung der Zulieferer und Durchführung von Audits
5. Schulung der Zulieferer
6. Gemeinsame Maßnahmen zum Schutz der Umwelt

Zertifizierung der Qualität unserer Produkte

Die natürlichen Rohstoffe, aus denen wir unsere fertigen Produkte erzeugen, unterliegen keiner genetischen Modifizierung. Von unseren Zulieferern verlangen wir Zertifikate oder Bescheinigungen über den Verzicht der Nutzung genetisch veränderter Organismen. Wir haben ein eigenes Bio-Siegel auf den Weg gebracht, das die Herkunft unserer Produkte aus ökologischer Landwirtschaft bescheinigt. Darüber hinaus bieten wir Produkte an, die den Anforderungen an Halal- und koschere Lebensmittel genügen.

BIO-SIEGEL

HALAL-SIEGEL

KOSCHER-SIEGEL

Produktkategorien

1

MIRVAC®

- Trockenfrüchte
- Trockenfrüchte mit Zusatzstoffen
- Gebackene Trockenfrüchte
- Trockenfrüchte in Schokolade
- Superfoods
- Trockengemüse
- Eingelegtes Trockengemüse
- Gebackenes Trockengemüse
- Reis
- Grütze
- Käse

Verfügbare Portionsgrößen:

GANZE FRÜCHTE / GEMÜSE | FRUCHT / GEMÜSE -HÄLFTEN | SCHEIBEN | STICKS | WÜRFEL | BRÖSEL / FLOCKEN | PULVER

2

Sprühtrocknung

- Pulverisiertes Fruchtsaftkonzentrat
- Pulverisiertes Gemüsesaftkonzentrat
- Pulverisierte natürliche Farbstoffe
- Getrocknete Gemüse-, Gewürz- und Kräuterextrakte
- Getrocknete Eiweißhydrolysate
- Getrocknete Hefeextrakte
- Andere Lebensmittel (z. B.: Honigpulver, Sojasoße, Milchsäure)

Verfügbare Portionsgrößen:

PULVER | GRANULAT

3

Mischungen / Pulver

- Gemüsebouillons
- Getrocknete Hydrolysate und Hefekonzentrate mit Geschmack
- Gemüsemischungen
- Eigenkreationen

Verfügbare Portionsgrößen:

PULVER

BRÖSEL / FLOCKEN

4

Mehl

- Mehl aus Hülsenfrüchten
- Reismehl

Verfügbare Portionsgrößen:

PULVER

5

Walzentrocknung – *in Ausarbeitung*

- Früchte- und Gemüsepulver
- Pulverisierte Farbstoffe
- Kartoffelflocken

Verfügbare Portionsgrößen:

PULVER

BRÖSEL / FLOCKEN

Produktangebot

Getrocknete Früchte und Gemüse

▪ wesentlich höhere Qualität im Vergleich zu gefriergetrockneten Lebensmitteln ▪ ohne Verlust der natürlichen Beschaffenheit, des Geschmacks und des Nährstoffgehalts ▪ ohne unnötige Zusatzstoffe ▪ außergewöhnlich leicht ▪ hohe Ergiebigkeit dank niedriger Schüttdichte ▪ knusprig trotz fester Beschaffenheit ▪ löst sich weniger in Brösel auf

Weitere bestellbare Gemüse- und Früchtevariationen: getrocknetes gebackenes oder eingelegtes Gemüse, auserlesene Früchte in verschiedenen Schokoladensorten sowie Früchte mit zusätzlichen Geschmacks- und Duftaromen

Frucht- und Gemüsepulver

▪ mit natürlichen Farbstoff-Eigenschaften ▪ mit Geschmacksträgern ▪ verwendbar mit Fruchtmehl ▪ verfügbar als Granulat ▪ intensiver Duft und Geschmack ohne Zusatz von Aromen ▪ mikrobiologische Stabilität ▪ sowohl trocken als auch feucht verwendbar ▪ selbst bei kleinen Mengen farbintensiv

Superfoods

▪ funktionale Lebensmittel ▪ hoher Nährstoffgehalt ▪ geeignet für vegane und vegetarische Ernährung ▪ ballaststoffreich ▪ enthält natürlichen Zucker ▪ glutenfrei

Getrocknete Gemüse-, Gewürz- und Kräuterextrakte

▪ intensives Aroma ▪ hohe Ergiebigkeit ▪ ohne künstliche Farbstoffe ▪ temperaturresistent

Getrocknete Eiweißhydrolysate

▪ Geschmacks- und Aromaverstärker ▪ vergleichsweise ergiebiger als flüssige Hydrolysate ▪ vielseitige Anwendung in der Herstellung von Lebensmitteln und Fleischverarbeitung ▪ geringerer Salzgehalt als in anderen am Markt erhältlichen Hydrolysaten ▪ ohne Konservierungsstoffe

Getrocknete Hefeextrakte

▪ hervorragende Alternative zu Natriumglutamat ▪ Geschmacks- und Aromaverstärker ▪ ohne Konservierungsmittel

Mischungen

▪ Zusammenstellung eigener Mischungen ▪ eigene Zutaten ▪ besondere Bestandteile machen Produkte attraktiver ▪ abwechslungsreicher Geschmack und Aroma ▪ Zusammenstellung individueller Rezepturen und Verwendung funktioneller Zutaten möglich

Mehl / Grundprodukte

▪ Mehl aus Hülsenfrüchten ▪ 100 Prozent natürliche Alternativen zu glutenhaltigen Mehlsorten ▪ Dickmittel, hergestellt ohne Zusatzstoffe und Geschmacksträger ▪ hervorragend geeignet für Fertigprodukte und zum Kochen ▪ sanfte Beschaffenheit ▪ hoher Gehalt an pflanzlichem Eiweiß

Andere Zutaten

▪ Zusätze in Pulverform als Geschmacksträger ▪ Ergiebigkeit ▪ mikrobiologische Stabilität
▪ einfachere Aufbewahrung als bei flüssigen Vergleichsprodukten

Auf Bestellung

Nicht im Hauptsortiment enthalte Früchte und Gemüse (mit Geschmack) sowie weitere Produkte, die nach individueller Absprache und ab einer Mindestbestellmenge erhältlich sind. Auf Bestellung stellen wir zudem mittels Zerstäuber getrocknete Konzentrate her.

Weitere **Produkte** *erhältlich unter*
PAULAingredients.com/offer

Gegenwärtige Trends

Außergewöhnlich hochwertig

Ein probates Mittel, Superfoods bekannter zu machen, ist, Verbraucher darüber aufzuklären. Dabei gilt es die Vorteile hervorzuheben, die insbesondere mit den gesunden Eigenschaften und dem Nährstoffgehalt der Produkte einhergehen.

Superfoods

MINTEL

Aufgrund ihrer positiven Auswirkungen auf die Gesundheit schätzen Verbraucher Superfoods weltweit.

Superfood-Käufer sind der Meinung, dass:

USA **57%**

es lohnenswert ist, mehr für gesunde Lebensmittel zu zahlen.

Kanada **50%**

sich die Produkte eines großen Interesses erfreuen, die positive Auswirkungen auf die Gesundheit haben.

Großbritannien **34%**

diejenigen Produkte attraktiver sind, die gesunde Inhaltsstoffe enthalten.

Quelle: Mintel, Bericht "The superfoods of the future"

Inspirationen und Anwendung

Getrocknete Früchte und Gemüse

- Gemüse- / Früchte-Chips
- Mischungen / Snacks
- Riegel

- Fertiggerichte
- Haferbrei
- Müsli

- süße Erzeugnisse
- gefüllte Erzeugnisse
- Käse

Superfoods

- Frühstücksflocken
- Grütze / Brei
- Hafer- / Hirse-Cookies

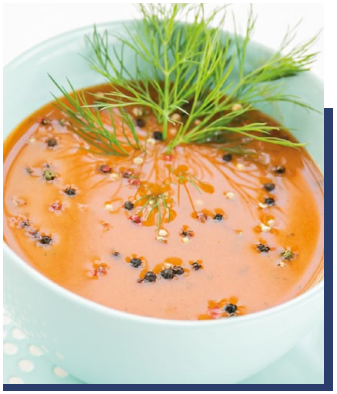
- Smoothies / Shakes
- Deserts
- Cocktails / Milch-Drinks

- Nahrungsergänzungsmittel
- Kosmetikprodukte
- Sporternährung

Pulverisiertes Gemüse und Früchte

- Eis / Sorbets
- Joghurts / Mus
- Zusätze zu Glasuren

- Teemischungen
- Isotonische Getränke / Instant-Getränkepulver / pflanzliche Getränke
- Süßigkeiten / Kekse / Crackers



- Crèmes
- Hummus / Pasten / Couscous
- Dips

Mehl aus Hülsenfrüchten

- Snacks
- Pasteten
- Falafel / Burger / Schnitzel

- Brot / Brötchen
- Ravioli / Tortellini / Maultaschen
- Fertigprodukte / Soßen / Instant-Suppen

- Nudeln
- Pizzaböden / Gemüseaufläufe
- Wraps / Mürbekuchen

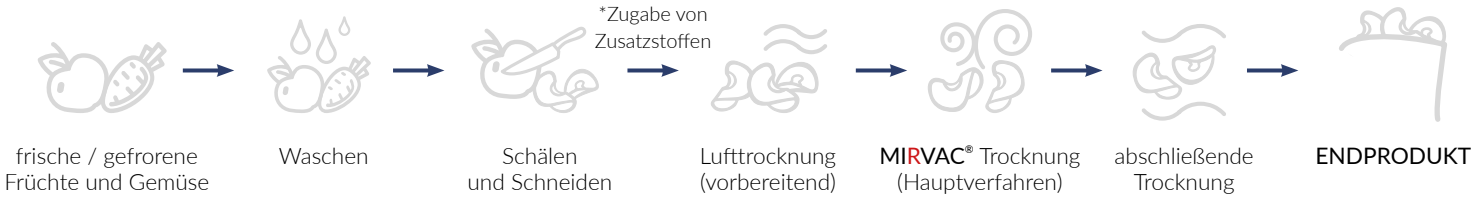
Weitere ***Ideen*** *findest Du unter*
PAULAingredients.com/inspirations

Unsere Technologien

MIRVAC® – Mikrowellen-Vakuumtrocknung

Besonders effektives und effizientes Trocknungsverfahren für Früchte und Gemüse bei niedriger Temperatur (über dem Gefrierpunkt). Sehr hoher Nährstoffgehalt in Endprodukten. Je nach Rohstoff erlangen getrocknete Lebensmittel im Zuge der Rehydrierung ihre natürliche Beschaffenheit, ihren Geschmack und ihr Aroma.

Wie läuft das Verfahren ab?



MIRVAC® gg. gewöhnliche Gefriertrocknung

TROCKNUNGSVERFAHREN:	THERMISCHE BEARBEITUNG	NÄHRSTOFFGEHALT	AUSSEHEN	AROMA	GESCHMACK	BESCHAFFENHEIT
MIRVAC®	MILDE TEMPERATUREN (ÜBER DEM GEFRIERPUNKT)	HOCH	NATURNAH	NATÜRLICH INTENSIV	SEHR INTENSIV	KNUSPRIG ABER FEST
GEFRIERTROCKNUNG	SPEZIFISCH	MITTEL	WENIGER NATÜRLICH	DEZENT	WENIGER INTENSIV	BRÖSELIG

MIRVAC® mit Zugabe von Zusatzstoffen

Erhöhung des Nährstoffgehalts und Verleihung bestimmter Eigenschaften durch Zugabe qualitativ hochwertiger und funktioneller Zusatzstoffe (z. B. Zellulose, Inulin, Vitamine, Saftkonzentrat, Honig). Die Produkte weisen eine veränderte Form, Mürbheit und Beschaffenheit auf und können an individuelle Wünsche der Kunden angepasst werden.

Die vielfältigen Vorteile unseres Trocknungsverfahrens

Modern

Kurzes Trocknungsverfahren — lediglich 2 bis 3 Stunden. Reduktion der Produktionskosten durch höhere Effizienz.

Bewährt

Detaillierte Prüfung und Kontrolle jedes Produktionsschrittes, vom Rohstoff zum Endprodukt. Die Kontrolle erfolgt in hauseigenen, modernen Laboreinrichtungen und in akkreditierten Forschungseinrichtungen.

Innovativ

Technisch einzigartiges Trocknungsverfahren bei niedrigen Temperaturen über dem Gefrierpunkt.

Einzigartig

Besserer Geschmack, Aussehen, Beschaffenheit, Knusprigkeit und Farbe der Früchte oder Gemüse als bei marktüblichen gefriergetrockneten Erzeugnissen.

Effizient

Höherer Nährstoffgehalt in vergleichsweise kleinerer Menge fertiger Lebensmittel dank der Kondensierung von Vitaminen, Mineralien oder Zellulose. Gesunde Endprodukte.

Sicher

Effektive Abtötung von Mikroorganismen dank niedrigerem Wassersiedepunkt bei 20 °C durch Vakuum.

Weitere Verfahren

Walzentrocknung – *in Ausarbeitung*

Vielseitig anwendbares Verfahren bei Lösungen mit hoher Klebrigkeit und labilen Substanzen wie z. B. Flüssigkeiten, Gelen, pastenähnlichen Rohstoffen, Suspensionen oder auch zähen Materialien. Bei der Walzentrocknung wird auf einen von innen durch Wasserdampf erhitzten Zylinder eine dünne Schicht des Rohstoffes mit gleichmäßiger Dicke auf der äußeren Oberfläche aufgetragen, bei nahezu vollständiger Umdrehung der Walze getrocknet und mittels einer Klinge abgetrennt.

Die Erzeugung von Lebensmitteln ohne Geschmacksträger ist möglich. Dies erfolgt durch Anpassung der Temperatur der Walze, der Dosierung und der Zugabe von Flüssigkeit zur Trocknung sowie durch die zusätzliche Verwendung einer Vakuumkammer. Die Erzeugnisse weisen eine entsprechende Farbe auf, insbesondere bei Verwendung schnell oxidierender, für enzymatische Veränderungen anfälliger und hitzeempfindlicher Rohstoffe.

Walzentrockner bewirken eine kürzere Erzeugungszeit des Endproduktes bei höherer Energieeffizienz, die zur Reduktion der Produktionskosten führt. Mithilfe der Walzentrocknung werden Erzeugnisse in Form von Flocken oder Pulver hergestellt, z. B. Früchte- und Gemüsepulver, pulverisierte Farbstoffe, Kartoffelflocken sowie getrocknete Früchte / Gemüse.

Sprühtrocknung

Herstellung mikrobiologisch reiner und einfach verwendbarer Erzeugnisse in Pulverform, hergestellt aus flüssigem Fruchtsaftkonzentrat oder anderen flüssigen Rohstoffen. Lösungen werden mithilfe eines Zerstäubers zerstäubt. Die Trocknung erfolgt durch Wasserverdunstung mittels heißer Luft. Das Endprodukt wird mikroverkapselt und entfaltet sein Aroma erst in Verbindung mit Wasser – dies stellt einen Vorteil dar.

Bessere Beschaffenheit und Pulverisierung sowie verbesserte Löslichkeit bei kühleren Wassertemperaturen durch Sprühtrocknung mittels Zerstäubers. Hervorragend geeignet für anspruchsvolle Kunden.

Instantmehl-Erzeugung aus Hülsenfrüchten

Natürliche Alternativen ohne Zusatzstoffe und Geschmacksträger für glutenhaltige Mehlerzeugnisse und natürliche Dickmittel. Obwohl auch dafür geeignet, müssen diese Produkte nicht gekocht werden.

Instantreis und –grütze-Erzeugung

Sehr schnelle Rehydrierung dank entsprechend angepasster Produktionsparameter und gleichbleibender Geschmack ohne Verkleben. Nutzung unterschiedlicher Parameter zwecks Anpassung der Härte, Klebrigkeit und Rehydrierungszeit an Kundenwünsche.

Herstellung von Mischungen

Mischungen entstehen durch die Vebindung unterschiedlicher Rohstoffe, die daraus resultierende Erzeugung neuer Produkte – z. B. Bouillons aus natürlichen Lebensmitteln, Hydrolysate und Hefeextrakte mit Geschmack – sowie durch eigene oder von Kunden in Auftrag gegebene Kreationen.

Weitere
Information *hierzu unter*
PAULAingredients.com/technologies

Gegenwärtige Trends

Clean labels

Bio-Lebensmittel und -Getränke ohne unnötige und künstliche Zusatzstoffe erfreuen sich zunehmender Beliebtheit bei Verbrauchern in Europa dank der sog. *clean labels*.

MINTEL

> ***Mehrheitlich sind Verbraucher in Europa der Meinung, dass Bio-Lebensmittel gesünder sind.***

Bio-Produkte

Verbraucher, die angeben, dass sie Bio-Produkte aufgrund ihrer positiven Auswirkung auf die Gesundheit kaufen (Auswahl europäischer Länder):

Frankreich
56%

Spanien
54%

Polen
53%

Italien
49%

Quelle: Mintel, Bericht "The European organic market – A consumer perspective"

Wähle Dein

Erfolgsrezept

PAULA INGREDIENTS

PAULA Ingredients Sp. z o.o. Sp. k.
+48 62 765 49 47
Sales@PAULAingredients.com

Lass' Dich inspirieren

PAULAingredients.com

P_07.2020_KATALOG_DE